

Makowiec (Anna Okulczyk)

Mąkę, cukier, margarynę, żółtka, mleko i drożdże zagniatamy i zostawiamy do wyrośnięcia na około 1 godzinę. Następnie przygotowujemy farsz do tego 1 kg maku gotujemy i przekręcamy przez maszynkę. Dodajemy cukier, żółtka, ubite białko, olejek migdałowy, miód, rodzyнки i orzechy – wszystko mieszamy. Następnie rozwałkowujemy ciasto i rozcieramy równo przygotowany farsz. Potem zawijamy ciasto w rulonik. Wkładamy do piekarnika 150 C na około 1 godzinę.

Ciasto jest spożywane po posiłkach obiadowych jako deser. Receptura przygotowywania danego ciasta jest przekazywana z pokolenia na pokolenie.

